TYGODNIK
ROLNICZO-TECHNOLOGICZNY.

ROK DRUGI. KWARTAŁ TRZECI.

»ORA ET LABORA.« »MEDIUM TENUERE BEATI.«

Pisma tego w każdy Piątek wychodzić będzie arkusz. — Przedpłata wynosi półrocznie: w *Warszawie* złp. 12, na *prowincyi* złp. 15.— Prenumerować nań można: w *Warszawie* w Księgarniach: P. Sennewalda, P. E. Glücksberga, P. J. Glücksberga, P. Dmochowskiego, P. Szteblera, w Biurze Inform., w Biurze Zleceń, w drukarni Piasta, w Składzie P. Filipa Ciechanowskiego przy Podwalu. *Na prowincyi:* na wszystkich Urzędach i Stacyjach Pocztowych.



№ 28.

PIĄTEK Dnia 8 Lipca 1836.

TECHNOLOGIJA WIEJSKA.

Ogółowe wyobrażenie o wyrabianiu cukru z buraków.

(Ciąg dalszy.)

Zamieszczone w poprzednim Nrze wydatki na założenie fabryki cukru z buraków, obliczone są przez P. Krause dla Austryi. Mogą więc one nam tylko służyć do nadania ogółowego wyobrażenia o kosztach tejże fabrykacyi, nie zaś być zasadą potrzebnych wydatków; gdyż ceny różnych w nich zamieszczonych przedmiotów, bardzo są u nas odmienne od cen w Austryi. Dla tego wielkąby dla rolników uczynił przysługę, ktoby zechciał podać do niniejszego pisma kosztorys fabryki cukru z buraków według cen krajowych.

Przychód z fabryki podług tegoż P. Krause.

Powszechnie otrzymują teraz 5 — 6 proc. cukru z buraków, i według tego należałoby tu obliczyć przychód. Tymczasem, aby uniknąć zarzutu o zbyteczną stronność na rzecz w mowie będącej fabrykacyi, policzę tu tylko 4 proc.

Z 24,000 centn. buraków po 4 proc., czyni cukru surowego centn. 960 po zł. 72 (a),	zł. 69,120.
960 centn. melasy czyli syropu, przyjmując centnar tylko po 16 zł., czyni - -	zł. 15,360.
7200 centn. wytłoczyn na paszę po 24 gr. centnar, czyni - - - - - - -	zł. 5,760.
Ogólny przychód	zł. 90,240.

Porównanie.

Przychód -	zł. 90,240.
Rozchód -	— 56,252.
Zysk czysty	zł. 33,988.

Zysk takowy otrzymuje się od kapitału wynoszącego 119,000 zł. pol. Zatem wypada przeszło po 28 od sta. — Pytam się, który przemysł rolniczy przynieść może procent zbliżający się nawet do powyższego?

(a) Wypada na wagi i pieniądze polskie centnar po zł. 52 gr. 4¼ a funt cukru surowego niespełna po 16 gr.

Dodać zaś jeszcze wypada, iż ze wszystkich niżej opisanych sposobów wyrabiania cukru z buraków, powyższy jest najkosztowniejszy; i że każdy 1 proc. wyższy nad 4, na przyjętej w powyższym obliczeniu ilości buraków, czyni w dochodzie różnicę przeszło o 17,000 zł.

2. Sposób wyrabiania cukru z buraków podług P. Boże, czyli system maceracyi.

Sposób ten wykryty przez sławnego francuzkiego agronoma Dombasle, a wydoskonalony przez P. Boże (Beaujeu) (i dla tego od imienia tegoż nazwany), jak już wyżej namieniłem, w tem się różni od poprzedniego: że cukier wyciąga się tu nie z soku roztartych buraków, ale raczej z soku otrzymanego przez wymoczenie gorącą wodą pokrajanych buraków.

Postępuje się tu tym sposobem: 8 kadek, odpowiednich ilości macerować się mających buraków, ustawia się w koło, lub też w rzędzie, według dogodności miejsca, i napełnia do pewnej wysokości burakami pokrajanemi.

Kadki te są tak urządzone, iż spód każdej komunikuje się z wierzchem następnej za pomocą rury miedzianej, a to dla tego: aby gorąca woda, lana na buraki do pierwszej kadzi, wzniosłszy się w niej, a zarazem i w rurze komunikacyjnej do jej (rury) górnego otworu, przechodziła do drugiej kadzi, będąc w pierwszej ciągle dolewaną.

Skoro przez ciągłe dolewanie wody do pierwszej kadzi, druga nią wypełniona zostanie, przechodzi woda za pomocą rzeczonych rur komunikacyjnych do trzeciej, czwartej i ostatniej.

Woda w pierwszej kadzi rozpuszcza cukier w burakach zawarty, i w pewnym już stopniu osłodzona, przechodzi do drugiej kadzi; czyni tu ten sam skutek i unosząc z sobą więcej jeszcze cukru, przechodzi do trzeciej kadzi; tym sposobem przechodząc przez pięć następnych, odpływa przez ostatnią kadkę, tak dalece słodka, jak jest zwykle sok z buraków tartych, przez prasy wyciśniony. Otrzymany tym sposobem płyn słodki, już tylko się filtruje i do gęstości syropu paruje. (a)

Sposób ten z następnych przyczyn od poprzedniego jest korzystniejszym:

1. Obejść się tu można bez kosztownej machiny parowej.
2. Bez drogich pras hidraulicznych.
3. Umniejsza się liczba robotników.
4. Otrzymana ciecz słodka mniej w sobie zawiera obcych części od soku z tartych buraków wyciśnionego; zatem mniej wymaga do czyszczenia pracy i kosztów.
5. Z danej ilości buraków więcej się otrzymuje cukru, niżeli według poprzedniego sposobu.
6. Nakoniec, buraki krajane zatrzymując te części, które z trocin burakowych wraz z sokiem się wydzielają i niepotrzebnie tenże zanieczyszczają, są o wiele żyzniejszym pokarmem dla bydła od wytłoczyn burakowych.

Na poparcie powyższych korzyści, przytaczam tu słowa P. Boże: (b)

»Fabryka cukru z buraków, urządzona według dawniejszego sposobu na wyrabianie 5 do 600,000 funtów cukru surowego, posiada:

a) Machinę parową, która kosztowała franków	25,000.
b) 2 machiny do tarcia buraków, fr.	3,000.
c) 4 prasy hidrauliczne po 3000 fr., czyni franków - -	12,000.
Razem franków	40,000. (c)

»Wszakże, według mojej metody, bez tego wydatku niemal całkiem obejść się można, bowiem w miejsce powyższych maszyn, jest tu tylko potrzebny:

(a) Obszerniejszy opis tego sposobu wyrabiania cukru z buraków znajduje się w Kalendarzu Gałęzowskiego na rok 1836 i w Kalendarzu Powszechnym z tegoż roku.

(b) Dinglers Polit. Journal B. LV. H. 4. Seite 304.

(c) Frank czyni gr. pols. 50. Zatem powyższa summa czyni zł. pols. 66,666 gr. 20.

a) Aparat do krajania buraków, który może kosztować około franków - - 200.
b) Aparat do filtrowania, franków - 3000.
c) Kilka kadek drewnianych, które kosztują około franków - - 1000.

Razem franków 4200.

Dodając do tego pozwolenie przezemnie udzielone (P. Boże otrzymał patent na tenże wynalazek), które wynosi franków 1500.

przeto koszta wynoszą w okrągłej summie franków - - - - - 6000.

Zatem 34,000 fr. mniej od poprzedniego sposobu.« Ale to zmniejszenie odnosi się tylko do kosztów urządzenia fabryki. Koszta zaś samej fabrykacyi zmniejszają się jeszcze według obliczenia tegoż P. Boże, (które, jako mniej nas interesujące, opuściłem) o 36,500 fr. A więc podług tego sposobu o wiele taniej można cukier produkować. Jednakże sposób ten zwolna się tylko upowszechnia.

3. Wyrabianie cukru z buraków podług P. Zdeborskiego (Czecha).

Wyżej dałem ogółowe wyobrażenie o sposobie P. Zdeborskiego wyrabiania cukru z buraków. Tutaj przytoczę własne jego słowa: (a)

»Lubo fabrykacyja cukru z buraków, przez moczenie gorącą wodą drobno krajanych buraków, na uprostnieniu manipulacyi bardzo wiele zyskała, to przecież zastosowanie tego sposobu do fabryki na wielką miarę, (rozumiem tu podobną fabrykę, jaka się znajduje w Dobrawitz, gdzie w przeciągu 24 godzin przerabia się 1000 cent. (500 korcy) buraków), cukier wyrabiającej, przedstawia trudności, których albo wcale nie można usunąć, lub tylko za pomocą bardzo znacznych kosztów.«

»Dla próby, za zezwoleniem Książęcia mego Pryncypała, w czasie tegorocznej fabrykacyi cukru z buraków według dawnej metody, wyciskania soku z utartych buraków, urządziłem mały zakład, podług maceracyi P. Boże, w którym wyrabiało się w 24 godzinach 100 centn. buraków, a to celem przekonania się: czyliby nie było korzystniej fabrykę Książęcą w Dobrawitz według tego sposobu urządzić, i drugą fabrykę, mającą być zaprowadzoną w Dobrytschau, na tenże sposób maceracyi założyć.«

»Ale ponieważ sposób ten wcale mnie nie zaspokoił, tak pod względem wydatku soku, jako też co do zużycia opału i pracy, przeto udałem się do innej metody, która mi się zdawała mniej wymagać czasu i kosztów, to jest: moczyłem ucier burakowy (tak będę nazywał masę z buraków utartych) wodą zimną.«

»Tym końcem ucier rzeczony kładłem w naczynie z dwoma dnami, z których pierwsze, czyli wewnątrz się znajdujące, było podziurkowane, przy drugim spodzie znajdował się kurek do spuszczania wody cukrem nasyconej; na tenże ucier nalewała się woda zimna póty, póki wszystek pierwiastek cukrowy z masy się nie rozpuścił i w wodę nie przeszedł.«

»Ale ponieważ i to postępowanie nie zupełnie mnie zadowoliło, (może dla tego, że otrzymany płyn cukrowy za nadto był wodnisty), przeto udałem się do następującego sposobu: wyprowadzania cukru z rościeru burakowego za pomocą zimnej wody.«

»Sześć kadek drewnianych, równej wielkości, wewnątrz wypokostowanych, ustawia się do koła i do dwóch trzecich części wodą zimną się wypełnia.«

»Do pierwszej z nich (według dowolnego wyboru) kładzie się tyle ucieru burakowego, iżby od góry na 4 — 5 cali próżne było miejsce.«

»Ucier ten miesza się należycie z wodą, i po niejakim czasie, wyjmuje się z tejże kadki, za pomocą zwyczajnych koszyków witwinowych, i do następnej kadki składa.«

»Tym sposobem przechodzi tenże rozcier przez pięć kadek. Po wyjęciu go z piątej, już on jest tak dokładnie wymacerowany, iż w pozostałem włóknie burakowem śladu nawet słodyczy znaleźć nie można.«

(a) Ekonom. Neuigk. 1836. Seit. 134.

»Do pierwszej kadki dopóty się dodaje świeży ucier, dopóki płyn cukrowy nie trzyma 9 — 10 stopni areometru Bo nego. Co gdy nastąpiło, płyn się spuszcza, za pomocą przyrządzonego przy spodzie kurka, do kotła i postępuje się z nim jak zwyczajnie. Podczas spuszczania płynu, wszelkie grubsze części włókna oddzielają się od niego za pomocą siatki drutowej, którą spód kadki jest wyłożony.«

»Gdy tym sposobem pierwsza kadka usuwa się, druga staje się pierwszą, a szósta piątą, w której się moczenie kończy. W tejże drugiej kadce, podobnie jak w pierwszej, dopóty ucier świeży się dodaje, dopóki sok nie otrzyma wymienionego stopnia gęstości. Tymczasem pierwsza kadka się wyczyszcza i służy do następnej kolei.«

»Korzyści tego postępowania są:

1. Wyciąga się z rozcieru wszystek pierwiastek cukrowy, kiedy za pomocą wyciskania go w prasach szrubowych, tylko 70 proc. można otrzymać.

2. Sok o wiele jest lepszy, wymaga bardzo mało wapna do czyszczenia, mniej wydaje szumowin podczas gotowania i mniej osadu.

3. Koszta tego aparatu są bardzo małe w porównaniu do wydatku na zwyczajne prasy.

4. Znaczny wydatek na utrzymanie koszów i worków prasowych zupełnie upada.

5. Osiąga się ta wielka korzyść, iż i z buraków mało cukru posiadających, można otrzymać płyn 10-stopniowy, przez co oszczędza się wiele opału.

6. Mniej potrzeba rąk, niźli podczas prasowania rozcieru.

7. Zanurzanie w wodzie rozcieru dałoby się zapewne bardzo ułatwić za pomocą siły, którąby tu ręce ludzkie zastępowała. Np. taż siła mogłaby nurzać w wodzie wielkie kosze witwinowe, rozcierem napełnione.

8. Sok tym sposobem otrzymany, po kilku godzinach nie zmienia wcale papieru lakmusowego; zatem widać, iż nie zmienia bynajmniej swej natury, czyli nie kwaśnieje.

9. Otrzymany z tego soku 30-stop. syrop, kwasem siarkowym zobojętniony, jest nierównie piękniejszy od tego, który się otrzymuje za pomocą najdokładniejszego czyszczenia.«

»Sposób ten — kończy P. Zdeborski — wykonany w fabryce cukru z buraków Księcia Thurn-Taxis w Dobrawitz, okazywałem wszystkim moim przyjaciołom, w celu podania go do dalszych doświadczeń i udoskonalenia.«

Ten sposób wyrabiania cukru burakowego poczyna obecnie zwracać na siebie uwagę w Niemczech. I w rzeczy samej, według mego zdania, wiele za nim przemawiają mianowicie następujące okoliczności:

1. Powszechne jest mniemanie, że cukier niekrystaliczny nie znajduje się w burakach, ale raczej podczas przerabiania ich na cukier, z cukru krystalicznego się formuje; i że główną przyczyną tegoż przeistoczenia jest: użycie zbyt wysokiej temperatury podczas fabrykacyi. Wyciągając zaś cukier z buraków na zimnej drodze, unika się już w części tegoż przeistoczenia; zatem więcej cukru krystalicznego otrzymać się powinno.

2. Wiele z ciał, które buraki w sobie zawierają, nie rozpuszcza się w zimnej wodzie; a więc otrzymany tym sposobem sok burakowy, być musi czystszy od otrzymanego według dawniejszego sposobu; a nawet według sposobu P. Boże, gdyż woda gorąca zapewne wiele obcych ciał do soku cukrowego wprowadza.

3. Już przez to samo, że sok otrzymuje się tu czystszy od tego, który za pomocą pras lub maceracyi gorącą wodą posiadamy, cała manipulacyja Pana Zdeborskiego powinna być koniecznie krótszą od poprzednich.

O wiele zaś jeszcze zostałaby zapewne skróconą, gdyby wynalazca zaprowadził w niej proponowane mu obecnie (a) filtrowanie soku na zimnej drodze, za pomocą węgla zwierzęcego, flaneli i włosiennicy, na spodzie kadki przyrządzonych. Niechby otrzymany tym spo-

(a) Ekonom. Neuigk. 1836. Seit. 278.

sobem sok został parowany w nizkiej temperaturze, np. w aparacie Rotha, wtedy uniknęłyby się wszelkie przyczyny przeistoczenia cukru krystalicznego w cukier niekrystaliczny, czyli na syrop, i wydatek cukru musiałby koniecznie być większy.

(Dalszy ciąg w następnym Nrze.)

WETERYNARYJA.

O chorobie owiec Traber czyli Gnuber zwanej.

(Dokończenie.)

»W roku zeszłym — mówi P. Lueder — objawiłem moje mniemanie:

1. Że karmienie maciorek wyłącznie samym suchym pokarmem i ziarnem, i pojenie ich czystą wodą, usposobia jagnięta do chorób zapalnych, a mianowicie do zapalenia mózgu i do kołowrotu; a to w skutek zrządzonego zatwardzenia żołądka, i ztąd pochodzącego napływu chumorów do głowy.

2. Że rośliny korzonkowe i napój z makuchów, sprawiając wolniejszy stolec, usposobienie powyższe zmniejszają; ale skoro dawane są wzbyt wielkiej ilości, usposobiają jagnięta do trabra; być może przez to: iż za nadto osłabiają organa trawienia.«

»Oba te spostrzeżenia w wielu owczarniach w ciągu roku bieżącego potwierdzone zostały.«

Czyli choroba ta jest zaraźliwą.

Wielu hodujących owce utrzymuje, iż choroba ta się udziela zdrowym owcom, nawet już wtenczas, gdy te trą się o miejsce, gdzie poprzednio chore owce się pocierały; lub też, gdy przypadkiem chora owca poślini gębę zdrowej.

»Dla przekonania się w tej mierze, — mówi P. Lueder (a), Pan Wiebrechtsheusen przysłał do mojej owczarni, gdzie bardzo często choroba w mowie będąca panowała, 3 skopki roczniaki ze swej gromady, gdzie taż choroba nie była znaną, z prożbą, by je stawiać ciągle w największą styczność z choremi.«

»Skoro więc znalazł się gnuber, a co niestety bardzo często się zdarzało, wtedy nie tylko kazałem owe trzy probiercze skopki obok niego stawiać, ale nadto kazałem je:

1. Aż do krwi trzeć chorą owcą, mianowicie częściami tylnemi, gdzie jak wiadomo, rozciąga się siedlisko złego;
2. Nacierać im gęby śliną i flegmą owiec chorych.«

»Styczność takowa wielokrotnie została powtarzaną; tymczasem, pomimo, że już blizko rok to powtarzam, rzeczone skopki są zupełnie zdrowe, nawet najoddaleńszego śladu gnubra spostrzedz na nich nie było można. Doświadczenie to wiele już mówi przeciwko temu zdaniu, iżby choroba w mowie będąca była zaraźliwą.«

Lekarstwa przeciw tej chorobie dotąd nie ma; zatem napadnięte nią owce najlepiej oddać na rzeź, skoro tylko choroba ta się objawi.

(a) Ekonom. Neuigk. 1834. stron. 437.

ROŚLINY PASTEWNE.

Prawidła, jakie przy zbiorze siana zachować należy.

(Dokończenie.)

Przy zbiorze siana następujące prawidła zachować należy:

1. Pierwszy zbiór siana należy wcześnie uskutecznić; w przeciwnym razie większa część traw okwita, dojrzewa, a następnie daje siano nieposilne, do słomy podobne; nadto wszelkie trawy jednoroczne, zbierane w stanie suchym, zupełnie obumierają; przeciwnie zaś, gdy zostaną skoszone

przed dojrzeniem, odrastają i po raz drugi zebrane być mogą. Okoliczność ta jest nader ważną, gdyż najwięcej siano traci na pożywności, przez zbyteczne dojrzenie większej części traw. Dla tego lepiej zebrać pierwszy pokos nieco wcześniej, niż później; albowiem, jeżeli przez to zbiera się tu nieco mniej siana, tedy za to drugi pokos sowicie to wynagrodzi, a prócz tego mniejsza onegoż ilość wynagradza się dobrocią. Tej zasady trzymać się nawet należy i co do łąk jednokośnych. Wszakże im prędzej się one sprzątają, tem siano z nich jest żyzniejsze i tem lepsze w jesieni dają pastwisko.

2. Trawę przed południem pokoszoną, potrzeba przed wieczorem zgrabiać w małe stożki lub grzędy, by w najmniejszej powierzchni na rosę została wystawioną. Jeżeli pokosy są zbyt grube, wówczas w parę godzin po koszeniu rozrzucają się; później, skoro trawa przewiędnie, nieco przetrząsają, a przed wieczorem, jak powiedziałem, trawa się zgrabia w małe stożki lub w grzędy. Zaś trawa po południu koszona, może przez noc w pokosach pozostać, gdyż za mało jeszcze przewiędła, by jej rosa zaszkodzić mogła; ale na drugi dzień, jeżeli pogoda sprzyja, po ulotnieniu się rosy, należy pokosy rozrzucać, przetrząsać i przed wieczorem w stożki zgrabiać.

Jeżeli pokosy nie są wielkie, wtedy już się nie rozrzucają, ale raczej w parę godzin po koszeniu trawa się ztacza do kupy, przetrząsa się, wietrzy i przed wieczorem zgrabia w małe stożki. Oto się tu najwięcej starać należy, by trawa nie została na noc, a tem bardziej na deszczu, w rzeczonem do kupy stoczeniu, ale raczej zgrabiona być powinna w stożki. Na drugi dzień, skoro rosa łąkę opuści, rozrzucają się też stożki, i trawa podobnie jak dnia poprzedniego wietrzy się, przetrząsa i przed wieczorem zgrabia się w zwyczajne stogi, w których pozostać może; bowiem siano tak dalece już wyschło, iż nawet deszcz w takowych stogach niechby i parę dni padał, szkodzić mu nie może.

Gdyby zaś, dla dżdżystego czasu, siano zostające zbyt długo w tych stogach, mocno się rozgrzało, starać się należy, w chwili od deszczu wolnej, rozrzucić je, przetrząść i powtórnie w stogi ułożyć; tym sposobem zapobiega się zepsuciu onegoż.

Nic sianu tyle nie szkodzi i nie odejmuje mu pożywności, jak kiedy zostaje rzadko rozłożone na rosie i deszczu. Praca, która się łoży na roztrząsanie trawy i zgrabianie jej przed wieczorem w stożki, niczem poniekąd jest w porównaniu do dobroci siana, tym sposobem ususzonego; zresztą wiele to dopomaga do prędszego ukończenia sianozbioru; albowiem siano czyli trawa, zostając przez noc na łące rozpostarta, nawet przy najlepszej pogodzie, tak mocno przejmuje się wilgocią rosy, iż nierównie więcej czasu wymaga do wyschnienia, aniżeli ta, która była przez noc w stożkach.

3. Jeżeli na łące znajduje się wiele roślin szerokolistnych z rodzaju koniczyny i wyki, potrzeba ze zbiorem takiego siana tak się obchodzić, jak z suszeniem koniczyny, wyki, lucerny i t. p., to jest: starać się, by ile podobno nie pozbawiać ich delikatnych listków, które to właśnie takiemu sianu najwięcej pożywności nadają. To zaś nastąpi, gdy się podczas wielkich upałów nie zgrabia, nie przetrząsa, lub na wozy pakuje, ale raczej uskuteczniać się to w porankach, gdy jest nieco rosą zwilżone.

4. Siano, które podczas upałów szybko schnie i w znacznej ilości do składów się pakuje, zwykle surowieje, czyli nabiera wilgoci i rozgrzewa się; przez co nie tylko wiele traci z swej dobroci, ale częstokroć nawet zwierzętom staje się szkodliwem. Wszakże zapobiedz temu można, zostawiając je na łąkach w stogach póty, poki się ono nieco nie rozgrzeje, co zwykle w przeciągu 2 lub 3 dni nastąpi; poczem wozi się do składu, bez poprzedniego przesuszenia; bowiem wiatr ciepły jest dostateczny do uwolnienia go od nagromadzonej w nim wilgoci.

Dodać należy, iż im większe są stogi i mocniej ubite, tem też prędzej siano się rozgrzewa, a następnie prędzej do składu sprowadzone być może. Gdyby zaś siano zbyt mocno tu zwilżało, wówczas potrzeba stogi rozwalić i siano nieco przetrząść; w kilka godzin, jeżeli jest piękna pogoda, zwykle tak dalece wysycha, iż bez żadnej obawy można je zwozić do domu.

WIADOMOŚCI HANDLOWE I PRZEMYSŁOWE.

Rząd galicyjski ogłosił w *Dzienniku Urzędowym* z dnia 28 czerwca, wychodzącym w dodatku przy *Gazecie Lwowskiej*, następujące uwiadomienie o ruchu i stosunkach handlowych w Gdańsku r. 1835. Ponieważ uwiadomienie to równie nas, jak Galicyją interesuje, przeto zamieszczam je tutaj dosłownie. — Namienić należy, że łaszt zawiera 30 korcy, a 1 zł. ryń. monety konwencyjonalnej czyni 4 zł. pol.

»Stosownie do odebranych doniesień o żegludze i ruchu handlowym w Gdańsku w roku 1835, podają się do wiadomości powszechnej następujące postrzeżenia, dotyczące się bliżej prowincyi Galicyjskiej, pod względem handlowym i przemysłu gospodarczego.

Ceny pszenicy przez rok cały odmieniały się od 20 do 25 złr. m. k., a największa cena za najpiękniejszą i najlepszą pszenicę była 160 złr. w m. k. za łaszt jeden. Tej wiosny spodziewają się daleko znaczniejszego dowozu niż w roku 1835, a to z powodu obfitego żniwa, i tej okoliczności, że po ostrej, śnieżnej zimie, dostawy na rzekach nie znajdą żadnej trudności. Gdyby zaś z zagranicy nie dopytywano się o zboże, natenczas cena najpiękniejszej pszenicy spadłaby na 110 złr. m. k. za łaszt. — Już od lat wielu coraz spadające ceny pszenicy spowodowały, iż się z jej zasiewem ograniczono; przynajmniej w okolicy Gdańska okoliczność ta ma miejsce, gdzie wszyscy rzucili się mianowicie do uprawy olejnych nasion, które w tej chwili daleko są zyskowniejsze. Z tem wszystkiem nie należy spuszczać tego z uwagi, że, gdy nigdzie nie robią zbytecznych zapasów pszenicy, że gdy ograniczono się w uprawie onej; do tego, że przez lat wiele wciąż pomyślnych doświadczano zbiorów, wszystko przekonywa, że ta chwila nie jest na spekulacyję niepomyślną, zwłaszcza, gdy bez złego żniwa, podług zwykłego biegu natury, obejść się nie może, i gdy ceny tem wyżej podskoczą, im więcej ten artykuł zaniedbany zostawał. — Ten sposób widzenia rzeczy w tym względzie zdaje się w Anglii być panującym, albowiem wielu już kupców gdańskich z końcem stycznia t. r. otrzymało polecenia na kupno pszenicy, jednakowoż z warunkiem, aby takową tymczasem w Gdańsku zachowano na składach, czekając zlecenia na wysłanie jej za morze.

Ceny żyta stoją prawie na 80 do 85 złr. m. k. za łaszt, lecz przy wielkim onegoż dowozie znacznie się zniżą. Jęczmienia łaszt płacono po 65 do 70 złr. — Owsa po 45 złr.— Białego grochu po 90 złr., a szarego po 95 złr. m. k. — Lnianego siemienia wysłano na okręta 259 łasztów. Ostatni ten artykuł interesownym będzie w r. 1836, ponieważ w tamecznej okolicy nadzwyczajnie oddano się jego uprawie, przytem znaczną ilość naprzód zakontraktowano z Polski i Galicyi, tak, że się spodziewają dostawy od 1000 do 1800 łasztów, płaconych po 210 do 225 złr. w m. k.

Ze wszystkich gałęzi handlowych w r. 1835, drzewo pierwsze trzymało miejsce; jest nadzieja, że i w następnych latach równie pomyślne sprzyjać mu będą okoliczności, ponieważ ugody zawarte z domami handlowemi gdańskiemi przez francuzkie, angielskie i duńskie rządy, i wiele obstalunków poczynionych na drzewo przez zagraniczną kupiecką marynarkę, zapewniają mu bardzo znaczny odbyt. Belki sosnowe stały po następującej cenie: za belki, mające w przecięciu z jednej strony 12 z drugiej 14 cali grubości, a 40 stóp długości z najlepszego gatunku (Kron), płacono po 6 groszy srebrn. stopę sześcienną, lecz za belki mające stóp 30 (Kron), jakoteż za 1szy brak płacono po 5 sr. gr. stopę sześcienną; podlejszego gatunku 40 stóp długości, 2gi brak, po 4 sr. gr. 4 denary; na 30 stóp długie 2gi brak po 3 sr. gr. 8 denarów za stopę sześć.— Z wykazu tych cen pokazuje się, że, mimo równej dobroci drzewa, długie belki daleko lepiej popłacają niż krótkie; gdy zaś z Galicyi najwięcej dotychczas dostawiano podlejszych, krótkich belek, przeto też zwraca się uwagę galicyjskich handlarzy drzewem, ażeby dobierali belek jak najdłuższych, z ostremi kantami i prosto obrobionych, albowiem towar, mający te przymioty, chociaż nawet będzie sękowaty, zawsze kupca dostanie. — Za sosnowe nieobciosane drzewo płacono od 200 do 450 talarów kopę. Większa lub mniejsza cena zależy od grubości i długości, także od ilości prostych i krzywych sztuk etc. — Jeżeli kto chce dobrze sprzedać takie drzewo, musi dobrać zdrowych, prostych i bez sęków, u wierzchołka powinno mieć 13 do 14 cali średnicy, to jest 1 do 1½ cala bielu, a 11 cali rdzeniu, a najmniej 44 stopy długości, albowiem sztuki, nie mające 39 stóp, liczą się po dwie na jednę. — Dębowe klepki pipowe, okseftowe i beczkowe, przez cały rok były bardzo poszukiwane, tak dalece, że nawet zły towar chętnych kupców znachodził. Dowóz

z Polski i Galicyi wynosił 2850 kop klepek pipowych, które 18 do 22 talarów bez braku, a po 26 talarów na brak przedawano.— Życzyć należy, ażeby w Galicy klepki, przeznaczane na sprzedaż, obrobione były na większy rozmiar gładkie, długie i ostrokantowate, inaczej bowiem nie będą mogły wytrzymać konkurencyi z dowożonemi ze stron innych.— Galicyjską dębinę, dla jej doświadczonej dobroci i mocy, przenoszą nad wszystkie inne; tylko ten zarzut robią, iż w Galicyi w ucinaniu pniów nie zachowują potrzebnej dokładności, przez co dostarczają produktu z pozoru nie wiele obiecującego, czemu najwięcej przyganiają Anglicy.— Dębowe belki najposzukiwańsze w handlu są 12 cali grubości i 16 do 28 stopni długości.

Flisowego płótna w r. 1835 wprowadzono z Galicyi 19,625 sztuk do Gdańska. Podług wszelkiego podobieństwa, artykuł ten daleko więcej poszukiwanym będzie, gdyż sprzedaż za granicę zapewnioną jest obstalunkami. — Wszelako należałoby życzyć, ażeby Galicyjscy producenci obznajomili się bliżej z różnemi gatunkami mocniejszych płócien używanych na żagle i na wory do pakowania bawełny, albowiem wyrabianie tych gatunków, na które zawsze kupiec się znajdzie, daleko większy zysk przynosi.

Wywóz mąki z portów Baltyckiego morza od dwóch lat znacznie się powiększył, co dowodzi, iż zbliża się chwila, w której mniej zboża, a za to więcej wyrobów młynowych za morze wysyłać będą. W roku 1835 wywóz mąki z Gdańska do północnej i południowej Ameryki, St. Domingo i Anglii wynosił 28,392 beczek. W ogólności handel mąką, chociaż nieodbicie potrzeba się dobrze zrozumieć na fabrykacyi, pakowaniu i na całem prowadzeniu onegoż, przecież staje się coraz stalszym i rzeczywiście zyskownym, gdy tymczasem handel zbożowy tylko krótko trwałą i niepewną wróży przyszłość. Nie od rzeczy tu będzie mieć wzgląd i na to, że jeżeli fabryki mąki mają być z korzyścią i odpowiednio celowi utrzymane, przedsiębiercy obeznać się powinni ze suchym sposobem mielenia i z pakowaniem mąki, jako też wszystkich sekretów praktycznie się nauczyć, które do wyrabiania tego ważnego artykułu są potrzebne. Wielu niezważających na te szczegóły upadło w swojem przedsięwzięciu, doświadczając wielkiej straty, gdy mąka ich wyrobu wywieziona na morze, zupełnie się zepsuła.

Nadzwyczajny zapał, z jakim rzucono się do handlu potażem, sprawił, iż w Gdańsku ceny za ten produkt od 24 tal. prus. za szafunt (3 cent. wied.) na 29 talarów podskoczyły, i spodziewać się należy, że na rok 1836 znaczną ilość onegoż dowiozą, gdy już w maju i czerwcu p. roku porobiono kontrakty na dostawę.

Lwów dnia 26 maja 1836.«

WIADOMOŚCI KRAJOWE.

Wykaz istniejących w Królestwie fabryk.

Województwo Kaliskie.
(Ciąg dalszy.)

Miasto Częstochowa, fabryka rozmaitych tkanin lnianych, bawełnianych, gładkich, wzorowych i fabryka igieł.
— Działoszyn, fabryka tkanin bawełnianych, tabaki i tytoniu.
— Krzepice, fabryka tkanin bawełnianych.
— Mstów, fabryka sukna.
— Przyrów, fabryka tkanin bawełnianych drukowanych i fabryka sukna.
— Praszka, fabryka tkanin bawełnianych drukowanych i fabryka tasiemek.
— Wieluń, fabryka sukna cienkiego.
— Wieruszów, fabryka tkanin bawełnianych.
— Złoczew ditto ditto i pojazdów.
Wieś Czarnożyły, fabryka sukna i tkanin bawełn.
— Iwanowice ditto ditto
— Stara huta ditto ditto
— Kamienica Polska, fabryka tkanin bawełnian.
— Poczesna ditto ditto
— Będziny ditto ditto
— Tłokinia ditto ditto
— Piętno ditto ditto
— Kobiele małe, fabryka szkła kryształowego.
— Kobiele wielkie ditto ditto
— Parzniewice ditto ditto i żelaza.
— Punki, fabryka wielka lania i kucia żelaza.
— Brzyzno, kopalnia kamienia ciosowego.
— Czajków, fabryka żelaza.
— Ostrów ditto
— Kuszewice ditto

(Dalszy ciąg w następnym Nrze.)

Redaktor Tygodnika: Nepom. Kurowski, przy ulicy Kapitulnej Nro 537. — w Drukarni Korrespondenta.